

# 湘西小串培训

产品名称	湘西小串培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

食为天品种、口味、质量、服务、技术永远争第1的宗旨，把事做好，让每一位学员、每一个创业者满意，我们支持并鼓励学员小本创业，免费提供理论指导开店。小吃培训学校湖南食为天专职教官，全程带领，实际动手操作的教学方式。

一提到湘西除了凤凰，还能想到什么?对!就是湘西的那让人垂涎欲滴的湘西式烧烤。

湘西人在饮食方面十分讲究精粹，注重色香味全，就连小小的烤串都融入此!湘西烧烤以小串为主，味道上也大有不同，会放花椒和油辣子，口感上是麻、辣、香、脆、嫩!师傅会根据客人的需求来增减花椒量，十分贴心。

湘西烧烤改变了对“烧烤摊=重口味+邈邈”的惯有看法。湘西烧烤算得上烧烤中的小清新，小巧精致，不失食材原味。木质托盘垫上白白的油纸，现烤小串精致而干净的摆放着，让你知道原来烧烤也可以小而精，不油不腻。

小小的串串在炭火上烤得滋滋作响，烤好的牛油金黄剔透，一咬即破，满口奶香。牛油脂从牙缝中蹦出，盈满整个味蕾，越吃越上瘾，完全停不下来。美味烤红椒，女生较爱。肉食为主的烧烤里穿插甜甜的带有孜然味的烤红椒，既健康又解腻。牛肉趁热吃，鲜嫩肉汁饱满，黄喉入味脆而薄，咬上去更是咔咔脆响，食材保持着浓浓的土家风味。

串串论手卖，品种不同，串的数量也不同。串绑好放冰柜，自己挑，非常时尚。湘西小串，操作便捷，是创业好选择。

湖南宏达湘西小串培训品种：烤黄喉、烤牛油、牛肉、五花肉、鸭掌、脆骨、红椒、金针菇、韭菜、四季豆、茄子、玉米等。

湘西小串项目，只需要很多的投资，学会后几百元就可以营业，地址可选在步行街、夜市、学校周边、小区边、商业中心等地。

小串投资小、利润高，素菜毛利一般在200-300%，荤菜毛利在60-70%左右，效益相当可

学员享受3年内免费盯梢服务，终身技能晋级服务。长沙小吃培训曾食坊便是你的挑选，我们训练中心是正规餐饮研发、技能推广、训练公司，在长沙市工商、税务部门已处理相关证件。是选用一对一的教学方式，以为专业教师对一位学员的教学进程，手把手传授技能，全程亲自动手，实战教学，保证学好为主。在这里对师傅的考核很严格，这里的专业师傅每个月都会进行技能晋级，一切的技能都要做出晋级创新，学员做出评分。然后再教学员新的晋级技能，厨艺工坊学成开店的学员都会免费回来晋级学习。厨艺工坊做的便是让学员开店成功。如果您还再寻找靠谱的技能训练校园，来考察不会让您失望。